

Fromage Käse Queso Cheese  
**Appenzeller**<sup>®</sup>  
S W I T Z E R L A N D

Saveur incomparable



## Appenzeller<sup>®</sup> au lait biologique. Le fromage bio du Pays d'Appenzell.

Un univers de montagnes intact et des paysages doucement vallonnés aux herbages abondants, nichés entre le lac de Constance et le massif du Säntis, contribuent à l'obtention d'un lait cru, naturel et fortifiant dont est issu le fromage Appenzeller<sup>®</sup>. Dans le Pays d'Appenzell, le savoir-faire traditionnel fait partie des coutumes ancestrales préservées avec amour, au même titre que la musique à corde, le «Talerschwigen» et la peinture paysanne. Il n'est donc pas surprenant que cette région soit le berceau de l'une des variétés de fromages les plus appréciées en Suisse et dans le monde.

Depuis l'automne 1996, l'un des fromages Appenzeller<sup>®</sup> est fabriqué à base de lait biologique. L'authenticité du fromage Appenzeller<sup>®</sup> est légitimée par une stricte délimitation de sa région de production comprenant les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et d'Appenzell Rhodes-Extérieures ainsi que pour parties les cantons de St-Gall et de Thurgovie où il est fabriqué et choyé selon une recette traditionnelle.

Ce délicat fromage à la coupe se reconnaît à la couleur de sa croûte, de jaune à brun rougeâtre, marquée de l'inscription BIO et à ses trous (appelés communément les yeux du fromage) réguliers et de taille moyenne. Il acquiert sa saveur incomparable grâce aux soins attentifs dont il fait l'objet durant son affinage ainsi qu'à la mystérieuse saumure aux herbes dont la recette plusieurs fois centenaire est un secret bien gardé. Recommandez un morceau de tradition fromagère suisse, franc et savoureux. En termes de goût et de texture, le fromage Appenzeller<sup>®</sup> à base de lait biologique n'a rien à envier à l'Appenzeller<sup>®</sup> CLASSIC, savoureux et aromatique, facile à couper, car son affinage est parfaitement identique. Mais il représente un atout unique pour tous ceux qui privilégient les produits biologiques.

L'Appenzeller<sup>®</sup> au lait biologique est à recommander sur tout plateau de fromages, dans la préparation d'un plat ou en dégustation en fin de repas. L'étiquette spéciale bio et l'inscription BIO sur sa croûte sont la garantie de l'origine et de la qualité de l'Appenzeller<sup>®</sup> au lait biologique.



Switzerland Cheese Marketing AG  
Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Berne  
Tél. ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27  
info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

SO Appenzeller Käse GmbH  
Poststrasse 12, CH-9050 Appenzell  
Tél. ++41 (0)71 788 30 40 Fax ++41 (0)71 788 30 45  
appenzeller@appenzeller.ch www.appenzeller.ch





#### Label de qualité

La plaquette-passeport apposée sous chaque meule garantit une qualité de tout premier ordre. Le label de qualité indique le numéro de la fromagerie, la garantie d'origine, la date de fabrication et le chiffre correspondant à la numérotation des meules ; il permet de contrôler l'authenticité de chaque morceau d'Appenzeller®.

Fromage Käse Queso Cheese  
**Appenzeller**  
 SWITZERLAND  
 Saveur incomparable

## Appenzeller® au lait biologique. Fromage suisse à la coupe.

<b>Origine du nom</b>	Les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et d'Appenzell Rhodes-Extérieures, Suisse orientale.			
<b>Région de production</b>	Les demi-cantons d'Appenzell Rhodes-Intérieures et Rhodes-Extérieures, ainsi que certaines régions des cantons de St-Gall et de Thurgovie.			
<b>Forme, dimensions, poids</b>	Rond, Ø 30–33 cm, hauteur 7–9 cm, poids 6,4–7,4 kg.			
<b>Caractéristiques particulières</b>	Fabrication conforme aux exigences de BIO SUISSE. L'usage d'additifs dans la fabrication de ce fromage est prohibé. Durant son affinage, l'Appenzeller® au lait biologique est régulièrement traité au moyen de la mystérieuse saumure aux herbes, ce qui lui confère sa saveur incomparable.			
<b>Teneur en matières grasses</b>	Min. 48% MG/ES.			
<b>Croûte</b>	Naturelle, jaune à rouille, granulée, marquée de l'inscription BIO.			
<b>Couleur de pâte</b>	Ivoire à jaune clair.			
<b>Ouverture</b>	Peu de trous de la dimension de petits pois (3–6 mm), répartis régulièrement.			
<b>Goût</b>	Doux et aromatique.			
<b>A maturité</b>	Après 3–4 mois.			
<b>Valeurs nutritives en moyenne par 100 g</b>	Eau	40 g	Sels minéraux	4 g
	Protéines	25 g	Calories	394 kcal
	Mat. grasses	31 g	Joules	1650 kJ



Switzerland Cheese Marketing AG  
 Brunnmattstrasse 21, CH-3007 Berne  
 Tél. ++41 (0)31 385 26 26 Fax ++41 (0)31 385 26 27  
 info@switzerland-cheese.com www.switzerland-cheese.com

SO Appenzeller Käse GmbH  
 Poststrasse 12, CH-9050 Appenzell  
 Tél. ++41 (0)71 788 30 40 Fax ++41 (0)71 788 30 45  
 appenzeller@appenzeller.ch www.appenzeller.ch

